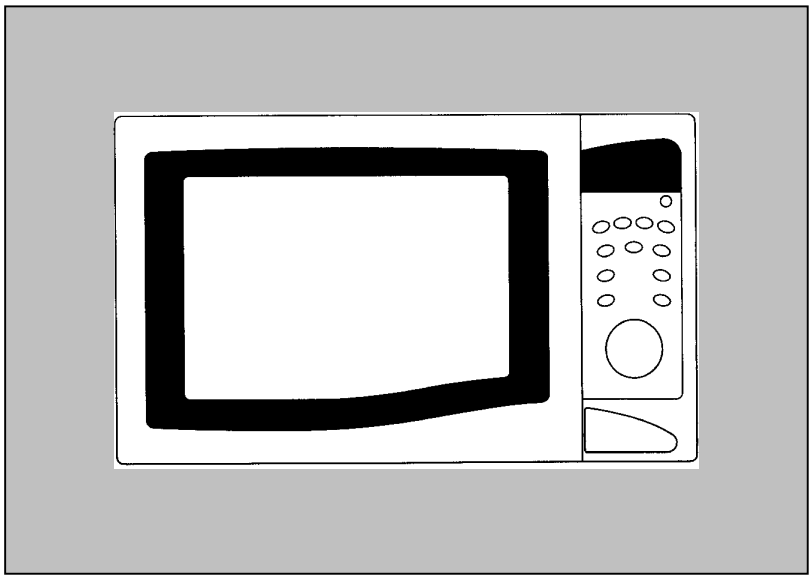
Instructions for Use
Microwave

Bedienungsanweisung
Mikrowelle

Instructions d'Utilisation
Micro-ondes

Gebruiksaanwijzing
Magnetronoven



smeg

DEUTSCH

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieses moderne und praktische Mikrowellengerät, das aus hochqualitativen Materialien hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird. Wir bitten Sie um die aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und im beigefügten Faltblatt, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellengerätes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

ZU IHRER BEACHTUNG

Wenn Sie unsere Garantieleistungen beanspruchen möchten, sollten Sie uns bitte das “Garantiezertifikat” zusenden und im Falle einer Anforderung des Technischen Kundendienstes den Kaufbeleg mit Datum und Stempel des Verkäufers vorlegen.

Ohne diese Vorkehrungen besitzt die Garantie keine Gültigkeit.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung 20

Wichtige Hinweise 21

Beschreibung des Mikrowellengerätes 22
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes 22
Funktionsweise des Mikrowellengerätes 22
Garen mit Mikrowelle: Wärmeerzeugung 23

Gebrauchsanweisung 24
Einstellen der Uhr 24
Sicherheitssperre 24
Mikrowellenbetrieb 25
Grillbetrieb 25
Kombinationsbetrieb 25
Auftau-Automatik 26
Programmierbares Auftauen 27
Sonderprogramm GETRÄNK 27
Sonderprogramm PIZZA 27
Sonderprogramm HUHN 28
Individuell einstellbare Programmabläufe 28
Während des Programmablaufs 29
Programmunterbrechung 29

Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellengerätes 30
Programmablauf Mikrowelle 30
Programmablauf Grill (nur bei Modellen mit Grill) 30

Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr 31
Metall 31
Glas 31
Porzellan 31
Steingut 31
Kunststoff 32
Holz 32
Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist 32
Deckel 32

Instandhaltung des Geräts - Wartung 33
Reinigung 33
Austauschen der Garraumlampe 33

Technischer Kundendienst 34
Beheben von technischen Störungen 34
Austausch des Stromversorgungskabels 34

Installationsanleitung

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus.

Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Gerätefront
- Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und suchen Sie Ihren Verkäufer auf.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen:

- Lassen Sie **einen Raum von 20 cm oberhalb des Geräts frei.**
- Wenn Sie den Einbau des Mikrowellenherds in ein Küchenmöbel bevorzugen, **beachten Sie bitte die Einbauanweisungen hinsichtlich des getrennt erhältlichen** Einbaurahmens sowie die auf der Oberseite des Küchenmöbels vorzusehende Öffnung.

Achten Sie darauf, dass das Gerät in einem ausreichenden Sicherheitsabstand zu elektrischen und dampfabgebenden Geräten steht (z.B. Elektroherde, Toaster usw.).

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet und darf nur an eine GEERDETE Steckdose angeschlossen werden.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störungsfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

ACHTUNG: DER HERD DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Wichtige Hinweise

WICHTIG: Treten an der Tür bzw. an den Scharnieren Beschädigungen auf, darf das Gerät erst wieder nach der Reparatur durch einen Elektrofachmann in Betrieb genommen werden. Dasselbe gilt auch für Reparaturen, bei denen eine Schutzvorrichtung entfernt werden muss, die vor der direkten Einwirkung der Mikrowellen schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

ACHTUNG: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

Beim Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.

Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose herausziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.

Zur Vermeidung von Verbrennungen Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln, bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, bevor Sie das Baby füttern.

Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher ist bei der Handhabung des Behältnisses größte Vorsicht geboten.

Rohe sowie bereits abgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie platzen können.

Mit Ausnahme der mit dem Gerät mitgelieferten und dafür geeigneten Metallteile dürfen keine Metallgegenstände in den Garraum gestellt werden.

Flüssigkeiten und feste Speisen dürfen nicht in zugedeckten Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.

Programmieren Sie im Zweifelsfalle eine kurze Zeitdauer für das Garen, Erwärmen oder Auftauen von Speisen mit Mikrowelle. Bei sehr langen Garzeiten können die Lebensmittel sehr trocken werden oder sogar brennen.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Auftauen von Speisen.

Das Gerät darf nicht ohne den Einsatz (Drehteller) bzw. leer in Betrieb genommen werden.

Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Beschreibung des Mikrowellengerätes

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Herd durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen, das verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.
5. Einfach in der Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert, d.h. das Gargut wird gleichmäßig erhitzt.

Garen mit Mikrowelle: Wärmeerzeugung

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

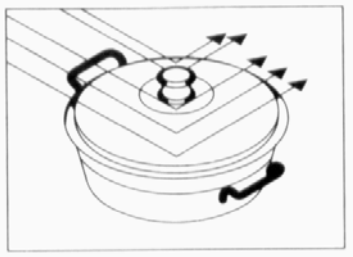
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Jenachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

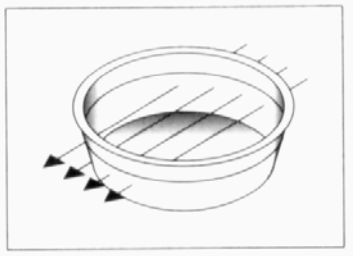
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehendst erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

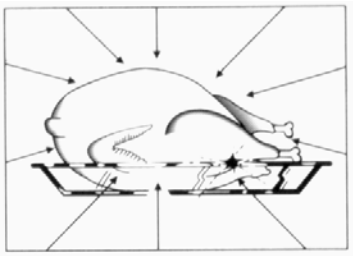
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert.



Durchdringen Glas und Porzellan...



Werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Gebrauchsanweisung

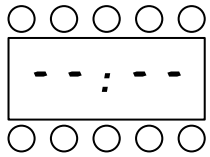
Schauen Sie sich die Zeichnung auf dem Blatt im Anhang an und verfahren Sie wie folgt:

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (s. Installationsanleitung).
2. Öffnen Sie die Tür, indem Sie den Türöffnungsschalter betätigen (15). Bei Modellen ohne diesen Schalter die Tür von Hand öffnen. Das Licht im Garraum muss aufleuchten.
3. Stellen Sie das Behältnis mit den Speisen auf den Drehteller oder auf den Backrost.
4. Stellen Sie gemäß Beschreibung in den nachfolgenden Kapiteln die gewünschte Leistungsstufe und die Garzeit ein.
5. Schließen Sie die Tür und betätigen Sie die START-Taste (6).
6. Das Gerät ist nun in Betrieb. Die programmierte Betriebszeit bzw. Restzeit wird stets angezeigt.

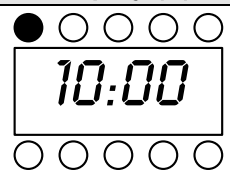
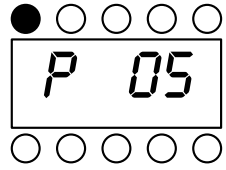
Einstellen der Uhr

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste UHR (7) bis die Zahlen aufblinken. **2.** Geben Sie die Uhrzeit ein, indem Sie den DREHKNOPF (14) vor- bzw. Zurückdrehen. **3.** Drücken Sie erneut auf die Taste UHR (7), um die Minuteneingabe zu ändern. **4.** Geben Sie die Minuten ein, indem Sie den DREHKNOPF (14) vor- oder zurückdrehen. **5.** Drücken Sie die Taste UHR (7), um den Vorgang zu beenden.	

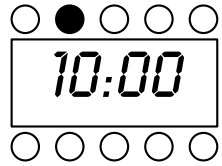
Sicherheitssperre

Einstellung	Display (1)
1. Das laufende Gerät unterbricht sofort den Betrieb (z.B. damit Kinder nicht daran herumspielen können), wenn Sie 3 Sekunden lang auf die STOP-Taste (13) drücken. Danach ertönt ein Signal, das Display zeigt vier Striche an, das Gerät ist außer Betrieb. Anm.: Durch einen Druck auf die START-Taste (6) wird die Zeitangabe angezeigt.	
2. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie 3 Sekunden lang auf die START-Taste (6). Danach ertönt ein Signal und das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.	

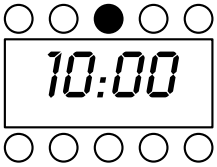
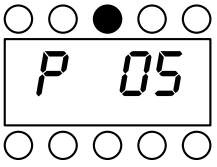
Mikrowellenbetrieb

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste MIKRO-WELLE (4). Die aufleuchtende Anzeige bestätigt die Betriebsbereitschaft dieser Funktion. **2.** Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein (z.B. 10 min) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück.	
3. Wenn Sie eine andere Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen möchten, benutzen Sie die Tasten "-" (5) und "+" (12), sonst arbeitet das Gerät auf der Höchstleistungsstufe. **4.** Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

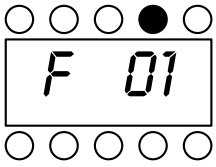
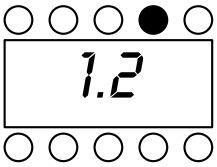
Grillbetrieb

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste GRILL (10). Die aufleuchtende Anzeige bestätigt die Betriebsbereitschaft dieser Funktion. **2.** Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein (z.B. 10 min) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück. **3.** Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

Kombinationsbetrieb

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste KOMBINATIONSBETRIEB (11). Die aufleuchtende Anzeige bestätigt die Betriebsbereitschaft dieser Funktion. **2.** Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein (z.B. 10 min) und drehen Sie den DREHKNOPF(14) vor und zurück.	
3. Wenn Sie eine andere Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen möchten, benutzen Sie die Tasten "-" (5) und "+" (12), sonst arbeitet das Gerät auf der Höchstleistungsstufe. **4.** Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät läuft.	

Auftau-Automatik

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste AUFTAUEN (9). Die Anzeige für Gewichtsautomatik leuchtet auf. **2.** Geben Sie die Angabe bezüglich der Art des Gargutes ein und benutzen Sie dazu die Tasten "-" (5) und "+" (12), sonst erfolgt die Einstellung "Typ 1".	
3. Geben sie das Gewicht des Garguts an (z.B. 1,2 kg) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück. **4.** Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. **5.** Nach dem Betriebsablauf und dem Ertönen des akustischen Signals öffnen Sie bitte die Tür und wenden das Gargut. Danach wieder die Tür schließen und die START-Taste (6) drücken.	

Die folgende Liste beschreibt die verschiedenen Programme zum Auftauen je nach Gewicht, die entsprechenden Gewichtsbereiche, Zeitspannen zum Auftauen und Zeitspannen zum Abwarten (um eine gute Temperaturverteilung zu gewährleisten) sowie einige Ratschläge.

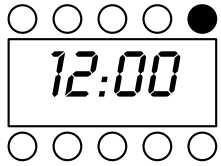
Kennzahl	Gargut	Gewicht	Zeitspannen zum Auftauen	Zeitspannen zum Abwarten	Ratschläge
1	Fleisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Dünne Enden mit Alufolie abdecken. Bei Ertönen des Signals das Fleisch wenden.
2	Geflügel	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Dünne Enden mit Alufolie abdecken. Bei Ertönen des Signals das Fleisch wenden.
3	Fisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 63 min	20 – 30 min	Den Fischschwanz mit Alufolie abdecken. Bei Ertönen des Signals den Fisch wenden.
4	Früchte	0,1 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min	Geben Sie die Frucht in ein zugedecktes Glasbehältnis.
5	Brot	100 – 800 g	2 – 19 min	5 – 10 min	Legen Sie das Brot auf den mit Küchenpapier ausgelegten Glaseinsatz.

WICHTIG:

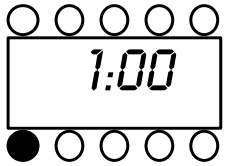
- Die Gewichtsangaben beziehen sich nur auf das Gargut, ohne Berücksichtigung der Behältnisse.
- Benutzen Sie das Programm Auftauautomatik ausschließlich für rohes Gargut.
- Sie erzielen beste Garergebnisse, wenn die Temperatur des Garguts – 18° C beträgt und wenn Sie es tiefgekühlt - ohne vorheriges Auftauen - direkt in das Mikrowellengerät geben.

- Sollte die Temperatur des Garguts höher sein (weil es nicht in einem 3-Sterne-Tiefkühlfach aufbewahrt wurde bzw. das Gargut bereits 20 min in Umgebungstemperatur auftaute), muss die Garzeit geändert werden, da sonst Entzündungsgefahr besteht. In den genannten Fällen muss die Gewichtsangabe für die Garzeit reduziert werden und eine niedrigere Gewichtsangabe eingestellt werden.
- In den o.g. Fällen und bei bereits zubereitetem tiefgekühlten Gargut benutzen Sie bitte das manuelle Auftauprogramm und kurze Garzeiten.
- Bei der Benutzung von Alufolie zum Schutz dünner Gargutschichten achten Sie bitte darauf, dass die Folie nicht die Garinnenraumwände berührt, da sonst Schäden auftreten können.

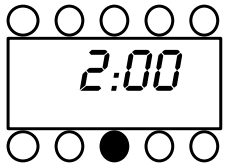
Programmierbares Auftauen

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie 2 x auf die Taste AUFTAUEN (9). Die Anzeige „Programmierbares Auftauen“ leuchtet auf. **2.** Geben Sie die Zeitvorgabe für das Auftauen ein (z.B. 12 min.) und drehen sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück. **3.** Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. **4.** Nach dem Betriebsablauf und dem Ertönen des akustischen Signals öffnen Sie bitte die Tür und wenden das Gargut. Danach wieder die Tür schließen und die START-Taste (6) drücken.	

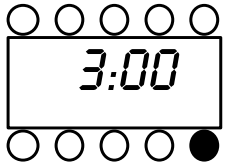
Sonderprogramm GETRÄNK

Einstellung	Display (1)
1. Stellen Sie das Getränk (ca. 150 – 300 ml Kaffee, Tee, Milch, Wasser, etc.) in einem hitzebeständigen Gefäß auf den Drehteller. **2.** Drücken Sie auf die Taste „Sonderprogramm GETRÄNK“ (3). Die Anzeige des Sonderprogramm GETRÄNK leuchtet auf. **3.** Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

Sonderprogramm PIZZA

Einstellung	Display (1)
1. Bestäuben Sie das Blech mit einer dünnen Mehlschicht. **2.** Drücken Sie auf die Taste „Sonderprogramm PIZZA“ (2). Die Anzeige des Sonderprogramm PIZZA leuchtet auf. **3.** Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. **4.** Nach Ablauf der Betriebszeit kann das Gerät erst nach einer kurzen Wartezeit geöffnet werden. Auf dem Display blinkt die Anzeige der Sonderfunktion auf.	

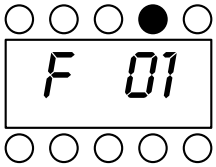
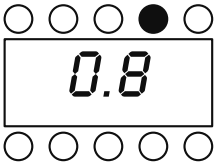
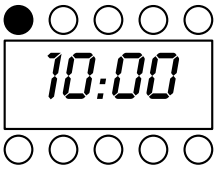
Sonderprogramm HUHN

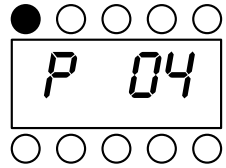
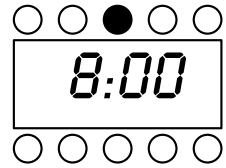
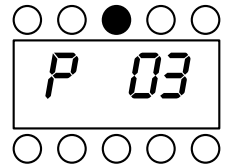
Einstellung	Display (1)
1. Die gewürzten und mit Fett bestrichenen Hähnchenteile (400 – 500 g) in einem hitzebeständigen Gefäß auf den Drehteller stellen. **2.** Drücken Sie auf die Taste „Sonderprogramm HUHN“ (8). Die Anzeige des Sonderprogramm HUHN leuchtet auf. **3.** Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. **4.** Die Vorbereitungszeit von insgesamt 30 Minuten ist in 4 Einzelsequenzen von jeweils 7,5 Minuten unterteilt. Nach Ablauf der ersten 3 Sequenzen wird die Betriebszeit unterbrochen und das akustische Signal ertönt. Nun können Sie die Fleischstücke wenden. Anschließend drücken Sie wieder die START-Taste (6). **5.** Nach Ablauf der Betriebszeit kann das Gerät erst nach einer kurzen Wartezeit geöffnet werden. Auf dem Display blinkt die Anzeige dieser Sonderfunktion auf.	

Individuell einstellbare Programmabläufe

Sie können bis zu drei der nachstehend genannten Programmabläufe hintereinander weg programmieren (Mikrowelle, Grill, Kombinationsbetrieb, Auftau-Automatik sowie manuelles Auftauen).

Beispiel: Sie möchten 800 g Fleisch automatisch auftauen, in der Mikrowelle 10 min lang auf der Leistungsstufe 4 garen lassen und anschließend 8 min auf Kombinationsbetrieb, Leistungsstufe 3, zubereiten. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste AUFTAUEN (9). Die Anzeige „AUFTAU-AUTOMATIK“ leuchtet auf. **2.** Geben Sie die Art des Garguts ein (Fleisch = Typ 1), indem Sie auf die Tasten “-“ (5) und “+” (12) drücken.	
3. Geben Sie das Gewicht des Garguts ein (0,8 kg), indem Sie den DREHKNOPF (14) betätigen. **4.** Drücken Sie nun auf die Taste UHR/PROGRAMMABLAUF (7) und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.	
5. Drücken Sie auf die Taste MIKROWELLE (4). Die Anzeige Mikrowelle leuchtet auf. **6.** Geben Sie durch Drehen des DREHKNOPFES (14) die gewünschte Garzeit ein (10 min).	

Einstellung	Display (1)
7. Drücken Sie die Taste "-" (5), um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 4 einzustellen. 8. Drücken Sie nun auf die Taste UHR/PROGRAMMABLAUF (7) und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.	
9. Drücken Sie auf die Taste KOMBINATIONSBETRIEB (11). Die Anzeige „Kombinationsbetrieb" leuchtet auf. 10. Geben Sie durch Drehen des DREHKNOPFES (14) die gewünschte Garzeit ein (8 min).	
11. Betätigen Sie 2 x die Taste "-" (5), um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 3 einzustellen. 12. Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

Während des Programmablaufs ...

Sie können die Tür des Gerätes jederzeit öffnen. In diesem Fall

- WIRD DER PROGRAMMABLAUF DER MIKROWELLE SOFORT UNTERBROCHEN;
- der Grill wird abgeschaltet, bleibt aber sehr heiß;
- die Zeitschaltuhr stoppt automatisch und zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Nach Bedarf können Sie jetzt:

- die Speisen rühren oder wenden, um die Gleichmäßigkeit des Erwärmungsvorgangs zu begünstigen;
- durch Betätigen der "-" (5) bzw. "+" (12)-Tasten die Leistungsstufe der Mikrowelle neu einstellen;
- durch Betätigen der entsprechenden Tasten einen anderen Programmablauf einstellen (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- durch Drehen des DREHKNOPFES (14) die Restzeit des Garvorgangs neu einstellen.

Schließen Sie wieder die Tür und drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist wieder in Betrieb.

Programmunterbrechung

Soll das Programm vor dem vollständigen Ablauf unterbrochen werden, drücken Sie auf die STOP-Taste (13) oder öffnen Sie die Tür des Gerätes.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, schließen Sie wieder die Tür und betätigen erneut die STOP-Taste (13). Ein Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Uhr.

Nach dem Programmablauf wird 3 x ein akustisches Signal abgegeben und das Display zeigt **"End"** an. Die Signale ertönen im Abstand von 30 Sekunden bis die Tür geöffnet wird bzw. ein Tastendruck auf "STOP" (13) erfolgt.

Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellengerätes

Programmablauf Mikrowelle

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: EMPFEHLUNGEN BEZÜGLICH DER VERWENDUNG VON GESCHIRR).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle....

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit.
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Wenn Sie die Speisen vor dem Servieren ein wenig im abgeschalteten Gerät ruhen lassen, verbessern Sie die Zubereitungsqualität, denn der Garvorgang hält noch eine Weile an.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellen-durchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Programmablauf Grill (nur bei Modellen mit Grill)

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten benutzung des grills ist es normal, dass eine rauch- und geruchsentwicklung auf grund der während des fertigungsprozesses verwendeten öle auftritt.
2. Nach den ersten benutzungshandlungen des grills ist es normal, dass sich der perforierte bereich, der die heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen betriebstemperaturen des grills bedingt.
3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Deshalb muss das Gerät in einem Mindestabstand von 80 cm zum Boden stehen, DAMIT ES AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN BLEIBT.
4. Wänrend des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es empfiehlt sich die Benutzung von Küchenhandschuhen.
5. Wänrend einer längerdauernden nutzung des grills ist es normal, dass sich die heizwiderstände auf grund des sicherheitsthermostaten für einen kurzen zeitraum abschalten.
6. Benutzen sie keine kunststoffgefässe oder sonstige nicht hitzebeständige materialien, da diese durch die hohen betriebstemperaturen des grills zerstört werden können

Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr

Metall

Benutzen Sie im Mikrowellengerät keine Metallbehältnisse (Konservendosen usw.), Verpackungen aus Aluminium(folie) und Besteck. Das Metall reflektiert die Mikrowelle - die Speisen werden nicht erwärmt.

Gargut in Alufolie: Entfernen Sie die Alufolie und geben Sie das Gargut in ein mikrowellengeeignetes Behältnis. Da die Mikrowelle Alufolie nicht durchdringt, werden die Speisen nur an der Oberfläche erwärmt. Wenn Sie ein geeignetes Behältnis benutzen, breitet sich die Wärme gleichmäßig im Gargut aus.

AUSNAHMEN:

Damit Fleischstücke unterschiedlicher Größe gleichmäßig auftauen bzw. garen können, legen Sie über die kleineren Stücke Alufolie. Die Alufolie muss mindestens 2 cm von den Wänden des Garraums entfernt sein, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens.

Sie können Fleischspieße benutzen, die jedoch kürzer als das Fleischstück sein müssen.

Glas

Glasbehältnisse müssen temperaturhochbeständig sein.

Kristall enthält Blei. Im Mikrowellengerät kann es Risse bekommen bzw. platzen. Dasselbe gilt für Glasbehältnisse mit gerändeltem Rand.

Porzellan

Sie können Geschirr aus Porzellan im Mikrowellengerät verwenden, es darf aber keine hohlen Griffe haben. Im Hohlraum kann sich Feuchtigkeit ansammeln, die durch Mikrowelleneinwirkung Druck aufbaut, der den Griff zerstören kann.

Steingut

Dieses Geschirr kann sehr heiß werden.

Deko-Steingutgeschirr kann im Mikrowellengerät benutzt werden, sofern die Bemalung mit einer Lackbeschichtung überzogen ist.

Teilweise enthalten die Beschichtungen und Farben metallhaltige Substanzen. Diese Art von Geschirr sollte nicht im Mikrowellengerät benutzt werden, da die Gefahr von Beschädigungen besteht.

Vergoldete oder versilberte Behältnisse können durch die Mikrowelleneinwirkung dunkler werden.

Kunststoff

Kunststoffgeschirr muss mindestens 180° - beständig sein, sonst kann es sich verformen. Geschirr aus MELAMIN ist aufgrund der großen Erhitzung nicht für das Mikrowellengerät geeignet.

Bei der Zubereitung von Speisen in Plastiktüten ist darauf zu achten, dass diese kleine Löcher für den Dunstaustritt haben müssen, damit die Tüte nicht platzt.

Holz

Holzbehältnisse dürfen nicht im Mikrowellengerät benutzt werden. Holz enthält Wasser, das bei der Mikrowelleneinwirkung verdunstet. Dies kann zur Folge haben, dass das Holz springt.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist

Wenn Sie im Hinblick auf die Verwendung von Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr im Mikrowellengerät Zweifel haben, empfehlen wir folgenden Test:

1. Stellen Sie das Behältnis (ohne Inhalt) und ein Glas Wasser in den Garraum;
2. Schließen Sie die Tür;
3. Stellen Sie die höchste Leistungsstufe ein;
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 1 Minute Betriebszeit ein.

Anmerkung: Das Gerät ist in Betrieb.

Wenn Sie während der Betriebszeit das Geräusch von schlagenden Funken wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort ab.

Löst der Erwärmungsprozeß beim Geschirr die o.g. Erscheinungsformen aus oder ist es sehr heiß, wenn es aus dem Garraum kommt, ist es für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht geeignet.

AUSNAHMEN: Behältnisse aus Steingut enthalten viele Wassermoleküle und heizen sich daher stark auf. Dennoch eignen sie sich für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich an Ihren Händler und überprüfen die Eignung für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. der Garvorgang wird beschleunigt;
3. das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen perforiert sein.

Babyflaschen und Gläser mit Babynahrung sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Instandhaltung des Geräts - Wartung

Reinigung

BEVOR SIE DEN HERD REINIGEN: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Benutzen Sie keine Scheuermittel.

AUSSENFLÄCHEN:

1. Reinigen Sie die Aussenflächen mit einer warmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.

GARRAUM:

1. Reinigen Sie die Wände des Garraums nach jeder Benutzung mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen sein und der Garraum Verschmutzungen aufweisen, stellen Sie ein Glas Wasser auf den Einsatz und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf der höchsten Leistungsstufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.
4. Den Drehteller können Sie mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

TÜR, TÜRSCHARNIER UND GERÄTEFRONT

1. **Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätefront, damit die Abdichtung der Mikrowelle gewährleistet ist.**
2. Benutzen Sie eine warme Neutrallauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Austauschen der Garraumlampe

Bei einigen Modellen können Sie die Lampe unter dem Gehäuse auf der linken Seite selbst austauschen.

Beachten Sie bitte:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus;
2. Nehmen Sie das Gehäuse ab;
3. Ersetzen Sie die Leuchte durch eine neue 25 W Glühbirne;
4. Setzen Sie das Gehäuse wieder ein.

ACHTUNG: Bei Modellen ohne Gehäuse muss der Kundendienst benachrichtigt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Technischer Kundendienst

Beheben von technischen Störungen

Reparaturen oder Eingriffe am Gerät müssen aufgrund von eventuell auftretenden Gefahrsituationen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Sollten Sie einen Defekt am Gerät feststellen, überprüfen Sie bitte folgende Situationen, bevor Sie den Technischen Kundendienst verständigen:

1. Führt die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, Strom (schließen Sie zur Überprüfung ein anderes Haushaltsgerät an).
2. Wenn bei funktionierender Garraumbeleuchtung die Speisen nicht erwärmt werden, prüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist (im gegenteiligen Fall funktioniert die Mikrowelle nicht).

Austausch des Stromversorgungskabels

Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels sorgen der Hersteller, die Handelsvertreter oder geschultes Fachpersonal mit Spezialwerkzeugen für Ersatz.

TEXTO "17C „ (1-02)